

BIENVENIDOS A CAN TOSCÀ

Apreciada pareja,

Lo primero de todo agradeceremos que hayáis decidido celebrar un evento tan importante para vosotros en nuestra masía Can Tosca del siglo XVIII y hacernos partícipes de ello.

Tenemos el placer de ofreceros nuestras instalaciones, experiencia, calidad y profesionalidad para convertir el día de vuestra boda en una celebración muy especial. Lo que nos caracteriza es que os ofrecemos la posibilidad de celebrar vuestro enlace de forma totalmente personal, a vuestra manera, realizando un evento único e irrepetible tal y como habéis soñado.

El equipo de Can Tosca con gusto os asistirá en la organización de cualquier servicio relacionado con vuestra celebración ya que trabajamos con diferentes empresas subcontratadas:

- Decoración y floristería
- Wedding planner
- Músicos, DJs, música para la ceremonia, música en vivo, discoteca, espectáculos...
- Fotografía y vídeo
- Servicio de canguro y animación infantil
- Mago, payasos y castillos hinchables
- Transporte de invitados y alojamiento de los mismos
- Montaje de la ceremonia civil desde 450 € en la que se incluyen detalles florales, fundas en las sillas, lazos de color a elegir, pétalos, arco, atril y altar
- Mantelería personalizada
- Food trucks
- Barra libre
- Showcooking
- Asesoramiento en protocolo
- Reserva de plazas de aparcamiento
- Minutas personalizadas

Y cualquier otro tema referente a vuestra celebración

Los precios de los menús incluyen la impresión de las minutas, un centro de mesa por cada 10 invitados, prueba de menú para 6 personas, listado de distribución de los comensales en las mesas, figura de regalo para los novios, pastel de boda, sillas vestidas con fundas y lazos de color

En lo referente al sitio, Can Tosca os ofrece un ambiente de masía rural y montaña, con amplios y tranquilos jardines, zona infantil,... gracias a todo ello tenemos una multitud de opciones para albergar cualquier tipo de celebración.

Tenemos algunas condiciones generales que se deben cumplir para poder realizar todo de manera satisfactoria:

1. La capacidad máxima para banquetes es de 220 personas.
2. La hora máxima para terminar cualquier evento por la noche son las 3:30h para no incumplir la legalidad.
3. Todo evento, sea del tipo que sea, debe terminar de concretarse como muy tarde quince días antes de la fecha de celebración, todo lo que se decida después de dicha fecha la dirección de la masía se reserva el derecho a rechazarlo. La facturación se hará en base a este número.
4. La dirección cobrará una paga y señal de 1000€ el día que se reserve el evento, el 50% del importe restante el día de la prueba del menú y el otro 50%, como tarde, 15 días antes de la fecha de realización de la celebración.

APERITIVOS CAN TOSCA

- Canapé de salmón ahumado sobre una mousse de queso crema.
- Tosta de escalibada con anchoas del Cantábrico.
- Canapé de mousse de foie con compota de manzana y pistachos. X
- Chupa-chups de queso de cabra con sésamo.
- Chupa-chups de foie.
- Berberecho al natural sobre una crema de clorofila
- Mejillones rebozados con salsa tártara.
- Vieiras gratinadas rellenas de rape y gambas.
- Crêpes rellenos de brandada de bacalao.
- Gratinado de patatas con carne picada y queso.
- Pulpo a la gallega sobre una base de puré de patata trufado.

- Brocheta de cerdo ibérico con una suave reducción de Johnnie Walker.
- Brocheta de pollo en salsa teriyaki con verduritas.
- Brocheta de langostinos en tempura sin armadura.
- Mini hamburguesas de buey con huevos de codorniz.
- Mini burger de ternera y foie.
- Piruleta de gambas.
- Calamares a la andaluza.
- Chipirones a la andaluza.
- Sopa de melón con crujiente de jamón ibérico.
- Buñuelos caseros de bacalao con confitura de tomate.
- Ravioli de calabacín y queso de cabra.
- Vasito de gazpacho con tierra de ibéricos.
- Ensalada César con nougat de maíz.
- Piruleta de cochinillo ibérico.
- Papa brava Can Tosca.

BUFFETS

- Buffet de croquetas (de foie / de pollo y jamón / de cocido madrileño / de cecina y boletus / de cecina y puerro / cremosas de morcilla / de chorizo / de queso / de espinacas y queso azul / de jamón ibérico / de carne de asado / de bacalao / de merluza y gambas / de verduras): 7€ por persona
- Buffet de quesos (D.O Cataluña y D.O Castilla la mancha acompañados con surtido de mermeladas y frutos secos): 9€ por persona.
- Buffet barbacoa (mini butifarras, mini chorizos, morcilla de Burgos, alitas de pollo, costillas): 8€ por persona.
- Buffet de jamón ibérico al corte acompañado con coca de vidrio con tomate (550 € por jamón).
- Arroces de risotto de setas de temporada / paella marinera / arroz negro / fideua / con bogavante / meloso de rape y gambas): 12€ por persona.

BARRA

- La barra del aperitivo consta de vermouths, refrescos, cerveza, vinos, cava y agua mineral.

BARRAS EXTRAS

- Barra de cervezas (Estrella Damm, Coronita, Guinness, Moritz): 7€ por persona.
- Barra libre con marcas comerciales (Beefeater, Seagrams, Tanqueray , Bombay, Bacardi, Cacique, Havana 3, JB, Ballantines, Cutty Sark, Absolut y Smirnoff): 8€ / hora y 15€ por cada dos horas (estos precios se tendrán en cuenta por cada persona adulta que se haya reservado para la celebración).
- Barra libre con marcas Premium (Citadelle, Bombay Sapphire, Hendrik's, Havana 7, Brugal, Barceló, Jack Daniel's, Red Label, Cardhu y Ciroc) : 14€ / persona y 25€ por cada dos horas (estos precios se tendrán en cuenta por cada persona adulta que se haya reservado para la celebración).

Toda botella que se solicite al margen de las ya mencionadas llevarán un coste mínimo de 50€ cada una.

RECENA

- Surtido de embutidos, pan con tomate, surtido de canapés y surtido de pastas: 8 € por persona

SERVICIOS EXTRAS

- Fondue de chocolate con surtido de frutas: 300 €
- Montaje de ceremonia civil en jardines Can Tosca, detalles florales, camino de pétalos, arco floral, decoración de las sillas con fundas blancas y lazo de color: 500 €
- Disco móvil (ceremonia + aperitivo + banquete + baile): 600 € (los novios tienen la posibilidad de traer su propia disco móvil con un coste de 400 €)
- Grupos de música en directo: Desde 300 €
- Maestro de ceremonias civiles: 180 €
- Volada de 100 globos de helio con tarjetas: 250 €
- Letras gigantes: 200 €
- Caricaturista: 300 €
- Mago en el aperitivo: 210 €
- Alquiler de pantalla y proyector: Desde 50 €
- Servicio de monitora 3h: 220 €
- Espectáculo de adultos (magia, monólogos,...): Desde 300 €
- Actor de camarero: 250 €

- Actor cómico (3 animaciones): 450 €
- Decoración con globos: Desde 150 €
- Actividades infantiles (inflables, magia,...): Desde 150 €
- Fotomatón 2h con disfraces y libro de firmas: 380 €
- Cañones de confeti: 250 €
- Fuente mediana de chocolate: 475 €
- Farolillos luminosos 100ud: 210 €
- Fuentes de espuma: 350 €

MENU DE BODA 1 (incluye 10 pases de aperitivo a elegir)

ENTRANTE

Mi cuit de pato con puré de mango.

PRIMER PLATO

Bacalao a la miel con buñuelos de manzana.

ENTREPLATOS

Sorbete de mandarina, limón o mojito.

SEGUNDO PLATO

Magret de pato con orejones y reducción de Pedro Ximénez.

POSTRE

Tarta nupcial

Café o infusiones

Licores en mesa (orujo, pacharán o limoncello)

100 €

MENU DE BODA 2 (incluye 12 pases de aperitivo a elegir)

ENTRANTE

Tartar de salmón Can Tosca

PRIMER PLATO

Tronco de merluza marinera con almejas

ENTREPLATOS

Sorbete de mandarina, limón o mojito

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico a la plancha con cremoso de patatas en salsa del Chef

POSTRE

Tarta nupcial
Café o infusiones
Licores (orujo, pacharán o limoncello)

120 €

MENU DE BODA 3 (incluye 15 pases de aperitivo a elegir)

ENTRANTE

Parrillada de marisco

PRIMER PLATO

Solomillo de atún rojo "Balfegó" a la parrilla con crujiente de rúcula y pesto

ENTREPLATOS

Sorbete de mandarina, limón o mojito

SEGUNDO PLATO

Chuletón de ternera blanca de lechal a la brasa

POSTRE

Tarta nupcial

Café o infusiones

Licores (orujo, pacharán o limoncello)

140 €

MENU INFANTIL

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan con tomate

Calamares a la romana

Croquetas caseras de carne de asado

PLATO PRINCIPAL

Canelones rellenos de carne

O

Costillas de cordero rebozadas con patatas fritas

O

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

O

Bistec de ternera de Gerona a la brasa con patatas fritas

O

Merluza a la romana con patatas fritas

POSTRE

Helado o Pastel Nupcial

BEBIDA

Agua y refrescos

45€